Wasser bei Fettbrand: Mann verletzt

Braunschweig. Bei einem Brand in einer Imbissbude ist der 24-jährige Betreiber verletzt worden. Wie die Polizei mitteilt, hatte der Mann am Mittwoch gegen 9 Uhr in einer seiner Fritteuse Öl erhitzt, das dann durch Überhitzung in Brand geraten ist.

Der Mann tat das, wovon die Feuerwehr immer dringend warnt:

Er versuchte den Brand mit Wasser zu löschen. Dadurch kam es zu einer Fettexplosion.

geraten.



1.	Fülle die Lücken im Text aus. Verwende dazu die folgenden Begriffe: Wasser, heißes Fett, Flamme, entzünden, Fettexplosion, Brett, Brand, Funke, erstickt, Luftzufuhr, Fett, Deckel, 100, Wasserdampf, keinen, Verbrennungen, explosionsartig, Telefon: 112, Temperatur, geht aus		
	Hat man eine Pfanne oder einen Topf	mit auf	der heißen Herdplatte, darf man
	die Küche nicht verlassen. Überhitztes Fett kann sich nämlich leicht von selbst		
	Dazu ist weder eine offene	noch ein	nötig. Es genügt,
	je nach Fettsorte, eine	zwischen 250 und 350	Э°С.
	Brennt das Fett in der Pfanne, braucht man nicht in Panik zu geraten. Das Feuer		
	nämlich sehr schnell, w	enn man sofort einen trockenen _	oder ein
	auf die Pfanne legt. Dadurch wird die abgeschnitten,		
	das FeuerHab	en die Flammen schon andere Ge	egenstände der Küche in Brand
	gesetzt, muss man möglichst rasch die Feuerwehr anrufen:!		
	Auf Fall dar	f man versuchen, einen Fettbrand	d mitzu
	löschen; dann kommt es zur gefährlichen! Überhitztes oder brennendes		
	Fett ist oft weit über 200 °C heiß. Was	ser siedet aber schon bei	°C. Wasser ist
	außerdem schwerer als Fett. Wenn m	an Wasser in	gibt, sinkt es unter das
	Fett und verdampft dann Aus 1 Liter Wasser werden etwa 1700 Liter		
	!		
	Die großen Mengen an Wasserdampf schleudern das brennende Fett in kleinen Tropfen umher. So kann		
	es zu gefährlichen	kommen. Die ges	amte Küche kann in